

# きのこ梅干のすまし汁

1人分 18 kcal



材料(6人分)	作り方
しいたけ 6枚 えのきたけ 1パック だし汁 900cc 酒 大さじ1半 しょうゆ 小さじ2 塩 少々 梅干し(小) 3粒	しいたけは薄切りに、えのきたけは石づきを切り落としてから半分の長さに切る。 鍋にだし汁、しいたけ、えのきたけを入れて中火にかけ、煮立ったら調味料を加えて火を止める。 器に盛り、種を抜いた梅肉をのせる。
梅干のかわりに「ねり梅(ペースト状のもの)」も使えます。 薄味に仕上げているので“梅肉”で調節してください。	